

## Aperitif

<i>Prosecco 0,1l</i>	3,00 €
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	6,00 €
<i>Lindenspritz (Weizen mit Aperol) 0,2l</i>	3,50 €
<i>Dunkel mit Holunderblütenlikör 0,3l</i>	3,50 €

## aus dem Suppentopf

<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	3,90 €

## für zwischendurch oder vorweg

<i>Geröstete <b>Blutwurstscheiben</b>, Kartoffeln auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl</i>	7,90 €
<i>Lauwarmer <b>Ziegenkäse</b> mit Mandel-Honig Topping auf einem Salatbett</i>	9,90 €

## der Salatgarten

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet (grauer Teller)</i>	4,90 €
<i>Großer bunter Salatteller mit Baguette mit gegrillten <b>Putenbrust-Streifen</b>, Champignons und gerösteten Körnern</i>	10,90 €
<i>mit Schottischem <b>Räucherlachs</b></i>	11,90 €
<i>mit gebratenen <b>Rinderfilet-Streifen</b></i>	13,90 €

## für unsere Kleinen

<i>Eierspätzle mit Bratensoße</i>	4,00 €
<i>Hausg. Nudeln mit Tomatensoße</i>	5,00 €
<i>Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	6,00 €

## mit Fleisches Lust

<i>Gebratene Fingernudeln mit Speck und Zwiebeln auf Sauerkraut</i>	8,90 €
<i>2 Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	10,90 €
<i>Holzfüllersteak vom Grill (ca. 400 g Scheibe von der Schweineschulter) mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Röstzwiebeln</i>	14,90 €
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein nach Art des Hauses gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl</i>	14,90 €
<i>„Schwabenpfandl“ Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahmsoße mit Marktgemüse und Kässpätzle</i>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust an Pilzrahmsoße mit Spätzle und Salatbuffet</i>	14,90 €
<i>Bandnudeln mit Waldpilzsoße und gebratenen <b>Rinderfiletspitzen</b></i>	16,90 €
<i><b>Roastbeef vom „Oberpfälzer Rind“ dry aged</b> rosa gebraten (ca. 280 g) an Pfeffersoße mit Fingernudeln oder mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln</i>	24,90 € 24,90 €

## **fleischlos glücklich**

*Bunte Gemüsepfanne  
aus frischem Marktgemüse und jungen Kartoffeln* 9,90 €

*Fetakäse in Semmelbrösel gebacken,  
Salat vom Buffet und Baguette* 9,90 €

*Hausg. Rote Beete Rigatoni  
an Gorgonzola-Soße und Mandelstiften* 9,90 €

*Gebackene Selleriescheiben  
auf frischem Gemüse an Tomatensoße* 9,40 €

*Kässpätzchen  
mit würzigem Käse und Röstzwiebeln  
dazu Salat vom Buffet* 10,90 €

### **vom Fisch**

*Hausgemachte Kartoffelrösti  
mit geräuchertem schottischem Wildlachs* 12,90 €

*3 Riesengarnelen  
auf Bandnudeln mit Tomatensoße* 15,90 €

*Wildlachsfilet auf der Haut gebraten  
auf frischem Marktgemüse mit Tomaten-Kräutersoße* 18,90 €

### **etwas Süßes braucht ...**

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlag* 4,40 €

*Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen und Schlag* 4,90 €

*Süße Fingernudeln  
mit Zimtzucker karamellisiert und Vanilleeis* 6,40 €

# *Es ist Schnitzelzeit*

## *Paniert*

*„Wiener Art“ mit hausg. Kartoffelsalat*

*„Hamburger Schnitzel“  
mit Röstzwiebeln und Spiegelei,  
dazu Bratkartoffeln*

## *Natur gebraten*

*Schwammerlschnitzel mit Eierspätzle*

*„Regensburger Schnitzel“  
an Händlmaiersoße mit Fingernudeln*

*Zigeunerschnitzel  
mit hausg. Nudeln*

*Pfefferrahmschnitzel mit Eierspätzle*

*je nur 9,90 €*